

「選ぶ！選ばれる!!みやぎ飲食店コロナ対策認証制度」における認証基準の改定について

県内の飲食店における新型コロナウイルス感染防止策の強化と県内飲食業の振興を図るため、県が第三者として認証を行う標記認証制度を運用しているところですが、感染対策と社会経済活動の両立を図る観点から、認証基準を下記のとおり改定します。

記

1 改定理由

国が示す認証制度の標準的な基準例の一部見直しが行われたことや、新型コロナウイルス感染症に関する科学的知見の蓄積等を踏まえたもの。

2 改定概要

- ・ 現行の認証基準37項目から15項目を削除し、22項目（うち緩和6項目）とする。
- ・ 改定内容は、国の標準的な基準例の改正内容や接触感染に係るものであり、詳細は別紙のとおり。

(1) 主な削除項目

①テーブル等，共用物及び各所の消毒に関する取扱い

物の表面との接触による感染のリスクは低いとの専門家の意見等を踏まえ、関係する基準を削除。

②利用者の連絡先把握及び従業員等の感染時の対応

感染者の全数把握が見直されたこと及び国の接触確認アプリCOCOAが令和4年内に停止されること等を踏まえ、関係する基準を削除。

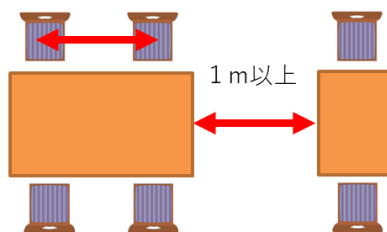
(2) 主な緩和項目

①テーブル・カウンター間の配置

異なるグループ同士のテーブル間は1m以上間隔を空けることとしていたものを、テーブル間の距離に関わらず、対人距離を1m以上確保すると変更。

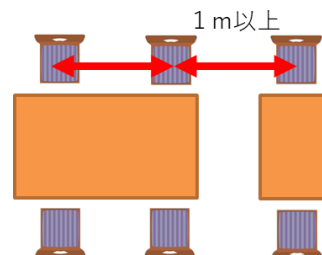
現行

異なるグループ同士のテーブル間は
1m以上の間隔を空ける。



改正後

異なるグループ同士のテーブル間は
対人距離を1m以上確保する。



②ビュッフェスタイルでの料理の取り方

現行基準では、従業員が予め一回分を取り分けるか、利用客が使い捨て手袋を着用して料理を取るとしていたものを、手指消毒等の要請に変更。

3 施行日

令和4年11月1日（火）

4 その他

認証件数：3,559件（令和4年10月24日時点）

認証基準項目一覧

	現行基準番号	改定後基準番号	基準項目	今回の改定			備考(改定理由など)
				継続	緩和	削除	
入店・支払い時	1	1	来店者の体調確認	○			
	2	2	手指消毒の実施と要請	○			
	3	3	順番待ち等への対応	○			
	4	4	マスク着用・咳エチケット	○			
	5	×	レジのパーティション			○	国の認証基準例から削除されたため
	6	×	会計処理			○	接触感染による感染リスクを考慮
客席の利用	7	5	テーブル・カウンター間の配置	○	○		一部緩和 (現:テーブル間の距離1m以上→新:対人距離1m以上)
	8	6	同一グループのテーブル席の配置	○			
	9	7	同一グループのカウンター席の配置	○			
	10	8	カウンターサービスでの感染対策	○			
	11	×	滞在時間の制限			○	他の感染対策を徹底しているため
	12	×	テーブル等の消毒			○	接触感染による感染リスクを考慮
	13	9	料理の提供・取り分け	○			
	14	10	ビュッフェスタイル等での感染対策	○	○		一部緩和 (現:1回分の取り分け・手袋着用→新:該当の文言削除)
	15	11	食器共有・回し飲みに対する注意喚起	○	○		一部緩和 (現:食器の共有の禁止→新:直接口をつけた食器の禁止)
	16	×	共用物の消毒			○	接触感染による感染リスクを考慮
	17	12	食器類の個別提供	○			
	18	13	大声での会話回避	○			
	19	×	接客時の対人距離			○	マスクあり,短時間の会話は感染リスクが低いため
	20	14	カラオケの対策	○			
設備の管理	21	15	換気の方法(特定建築物)	○			
	22	16	換気の方法(21以外)	○			
	23	17	CO ₂ センサーによる測定	○			
	24	×	各所の消毒			○	接触感染による感染リスクを考慮
	25	×	ペーパータオルの設置			○	接触感染による感染リスクを考慮
	26	×	トイレの清掃等			○	国の認証基準例から削除されたため
従業員の感染予防	27	18	体調確認・管理	○	○		一部緩和 (現:出勤停止→新:出勤しないよう呼びかけ)
	28	19	濃厚接触者の対応	○	○		一部緩和 (現:感染者等の就業禁止など→新:出勤しないよう徹底)
	29	20	従業員のマスク・手指消毒	○			
	30	×	休憩スペースでの感染対策			○	現行基準29に包含されるため
	31	×	ユニフォームの洗濯			○	接触感染による感染リスクを考慮
	32	×	清掃・消毒・ゴミ回収			○	現行基準29に包含されるため
	33	21	チェックシートの作成・公表	○	○		一部緩和 (チェックシートの項目数を見直し)
感染者発生への対応	34	×	連絡先の確実な把握			○	全数把握の見直し,COCOAの停止等
	35	×	従業員感染時の対応			○	現行基準34と同様の理由
	36	×	利用者感染時の対応			○	現行基準34と同様の理由
※	37	22	接待を伴う場合の感染対策	○			
				22	6	15	

認証基準の改定の内容比較表（削除・緩和項目抜粋）

基準（現行）	基準（改定後）
5 <u>レジと利用者等との間に、アクリル板等のパーティションによる仕切りを設置する。</u>	（削除）
6 <u>会計処理に当たる場合は、コイントレイを介した受け渡しを行い、又はキャッシュレス決済を導入する。</u>	（削除）
7 利用者を席に案内する時は、他グループとの同一テーブルでの相席は避け、テーブル・カウンター間の配置について以下のいずれかの方法により飛沫感染防止を図る。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 同一グループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブル（又はカウンター）の間は、<u>テーブルとテーブル（又はカウンター）との間隔が2m、最低1m以上確保できるように配置する。</u> ・ （略） 	5 利用者を席に案内する時は、他グループとの同一テーブルでの相席は避け、テーブル・カウンター間の配置について以下のいずれかの方法により飛沫感染防止を図る。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 同一グループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブル（又はカウンター）の間は、<u>相互に対人距離が最低1m以上確保できるように配置する。</u> ・ （略）
1.1 <u>滞在時間の制限（おおむね2時間程度）や予約制の活用などにより同時に多数の人が集まらないようにする。</u>	（削除）
1.2 <u>利用者が入れ替わる都度、テーブル・カウンターを消毒液（消毒用アルコール等）で清拭する。これにより難しい場合は、利用者に都度、テーブル・カウンターを消毒液で清拭することなどを求める。</u>	（削除）
1.4 <u>ピュッフェスタイル、サラダバー、ドリンクバー等の形態で料理を提供する場合は、以下の措置を全て講じる。</u> <ul style="list-style-type: none"> ・ 利用者に、料理を取る時マスクの着用を要請する。 ・ <u>従業員が予め一回の取り分けごとに小皿やコップ等に取り分けるか、利用者が使い捨て手袋等を着用し料理を取る。</u> ・ （略） 	1.0 <u>ピュッフェスタイル、サラダバー、ドリンクバー等の形態で料理を提供する場合は、以下の措置を全て講じる。</u> <ul style="list-style-type: none"> ・ 利用者に、料理を取る時マスクの着用<u>及び手指消毒等を</u>要請する。 ・ （削除） ・ （略）
1.5 <u>お酌や回し飲み、箸やスプーンなど食器の共有、使い回しを避けるよう注意喚起する。</u>	1.1 <u>直接口につけた食器類の共有、使い回しを避けるよう注意喚起する。</u>
1.6 <u>卓上に共用の調味料、ポット類の設置を避けるか、これらを利用者入れ替え時に消毒する。</u>	（削除）
1.9 <u>注文の受付や料理提供にあたっては、利用者の正面に立たないように注意し、対人距離を確保する。</u>	（削除）
2.4 <u>多数の人が触れる箇所（ドアノブ、手すり、券売機、椅子、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル、電気のスイッチ、蛇口、便座、洗浄レバー等）を定期的に消毒液（消毒用アルコール等）で清拭する。</u>	（削除）
2.5 <u>手洗い場のハンドドライヤー、共通のタオルは使用せず、ペーパータオル等を設置する。</u>	（削除）
2.6 <u>トイレを毎日定期的に清掃するとともに、汚物は蓋をして流すよう掲示する。</u>	（削除）

<p>27 従業員の出勤時に検温・体調確認を行うとともに、発熱や咳その他風邪症状が認められる場合は、店舗責任者により出勤を停止させる。</p>	<p>18 従業員の出勤時に検温・体調確認を行うとともに、発熱や咳その他風邪症状が認められる場合は、店舗責任者により出勤しないよう呼びかける。</p>
<p>28 感染した従業員、濃厚接触者と判断された従業員の就業は禁止する。濃厚接触者と判断された従業員にPCR検査等の行政検査を受検させる。</p>	<p>19 感染した、もしくは感染疑いのある従業員が出勤しないよう徹底する。</p>
<p>30 休憩スペースでは、以下の措置を全て講じる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 不織布マスクを着用し、一度に休憩する人数を減らし、対面での食事や会話を避ける。 ・ 常時換気（基準は店舗内と同じ）を行い、共用する物品は定期的に消毒する。 	<p>(削除)</p>
<p>31 従業員のユニフォームや衣類は定期的に洗濯する。</p>	<p>(削除)</p>
<p>32 食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるゴミ等の処理はマスクや手袋を着用し、作業後、手洗い・手指消毒を徹底している。</p>	<p>(削除)</p>
<p>33 店舗内のリスク評価をしたうえで、感染予防策の実施に係るチェックシートを作成し、毎日の実施状況を記録するとともに、手指消毒、食事中以外のマスク着用、座席の間隔の確保、適切な換気、共用箇所の消毒、従業員の検温・体調確認などの実施状況の概要を店頭に掲示するなどして公表する。</p>	<p>21 _____ _____手指消毒、食事中以外のマスク着用、座席の間隔の確保、適切な換気などの実施に係るチェックシートを作成し、毎日の実施を記録するとともに店頭に掲示するなどして公表する。</p>
<p>34 陽性者が当該店舗を利用していたことが判明した場合に保健所が行う疫学調査に協力するため、利用者に対して氏名・連絡先等（代表者のみ可）の記入に努めることや、県が提供する「みやぎお知らせコロナアプリ(MICA)」、国が提供する「新型コロナウイルス接触確認アプリ(COCCA)」の利用等を要請する。</p>	<p>(削除)</p>
<p>35 店舗の従業員の感染が判明した場合、保健所の指示・調査等に誠実かつ積極的に対応・協力し、当該店舗からの感染拡大防止策を講じるとともに、必要に応じ感染の可能性のある営業日など感染拡大防止のための情報を公表する。</p>	<p>(削除)</p>
<p>36 保健所が行う積極的疫学調査等の結果、感染者が当該店舗を利用していたことが判明した場合、保健所の助言・指示等に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該店舗を媒介とした感染拡大を防止する対策を講じるとともに、必要に応じ感染の可能性のある営業日など感染拡大防止のための情報を公表する。</p>	<p>(削除)</p>

選ぶ！選ばれる!!みやぎ飲食店コロナ対策認証基準（令和4年11月1日改定版）

【入店・支払時等】

- 1 店舗入口に、熱や咳・咽頭痛・倦怠感・息苦しさなどの症状が認められる場合には入店を断る旨を掲示し、出入りの業者等を含め、体調不良者の入店を断っている（入店時に体温確認し、体調の聞き取りを行うことが望ましい。）。
- 2 店舗入口及び店舗内各所に消毒液（消毒用アルコール等）を設置し、入店時に必ず従業員が来店者に呼びかけ、手指消毒を実施させるとともに、トイレ使用後などの定期的な手洗い・手指消毒を要請する。
- 3 順番待ち等により列が発生するなど密な状況が発生する場合は、対人距離が1 m以上保たれるように周知するとともに、従業員が誘導する。
- 4 食事中以外のマスク着用について、来店者に対し掲示及び声掛けなどで促し、正当な理由*なくマスクを着用していない来店者に対し入店を断るかマスクの配布・販売を行うとともに、咳エチケットを徹底するよう要請する。
※正当な理由には、来店者が有する疾患や障害等によりマスクの着用が困難な場合や、窒息や熱中症のリスクが高いとされる子どもであること等が該当します。以下、マスク着用の規定については、正当な理由があり子どもでない場合はフェイスシールドやマウスシールド着用等と読み替えます。

【客席の利用】

- 〔テーブル・カウンター間の配置〕
- 5 利用者を席に案内する時は、他グループとの同一テーブルでの相席は避け、テーブル・カウンター間の配置について以下のいずれかの方法により飛沫感染防止を図る。
 - ・同一グループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブル（又はカウンター）の間は、相互に対人距離が最低1 m以上確保できるように配置する。
 - ・同一グループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブル（又はカウンター）の間に、パーティション等（目を覆う程度の高さ以上のものを目安、以下同じ。）による仕切りを設ける。※具体的な運用は別図によります。
- 〔同一グループのテーブル席の配置〕
- 6 テーブル席においては、以下のいずれかの方法により飛沫感染防止を図る。ただし、少人数の家族、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が対面又は隣席での着座を希望する場合は除く。
 - ・隣席及び対面席の中心との間隔を1 m以上空ける。
 - ・隣席及び対面席との間に、パーティション等による仕切りを設ける。※具体的な運用は別図によります。
- 〔同一グループのカウンター席の配置〕
- 7 カウンター席は、以下のいずれかの方法により飛沫感染防止を図る。ただし、少人数の家族、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が隣席での着座を希望する場合は除く。
 - ・隣席の中心との間隔を1 m以上空ける。
 - ・隣席との間にパーティション等による仕切りを設ける。※具体的な運用は別図によります。
- 8 カウンターサービスでは、以下のいずれかの方法により飛沫感染防止を図る。
 - ・真正面での会話を避け、従業員とカウンター利用者との対人距離を1 m以上保つよう努める。
 - ・パーティション等による仕切りを設ける。※具体的な運用は別図によります。
 - 9 料理は大皿盛りを避け、個々に提供するか、従業員が取り分ける。
- 〔ビュッフェスタイル、サラダバー、ドリンクバー等〕
- 10 ビュッフェスタイル、サラダバー、ドリンクバー等の形態で料理を提供する場合は、以下の措置を全て講じる。
 - ・利用者に、料理を取る時マスクの着用及び手指消毒等を要請する。
 - ・飛沫がかかる状況の場合は、取り分け分ごとにカバーを設置するなど、食品・ドリンクを保護する。
 - 11 直接口をつけた食器の共有、使い回しを避けるよう注意喚起する。
 - 12 箸やレンゲ、スプーン、取り皿などの食器はテーブル上にまとめて据え置かずに、料理提供時等に個別に提供する。これにより難しい場合は、カバーや覆いをかぶせるなど、飛沫が直接かからないよう保護して据え置く。
 - 13 BGMの音量を下げるよう調整するとともに、大声での会話を避けるよう掲示等により注意喚起する。

〔カラオケ、ライブ、ダンス、ショー、余興等〕

- 14 カラオケ、ライブ、ダンス、ショー、余興等は原則として自粛する。実施する場合は以下の全てを実施し、身体的距離の確保や飛沫拡散防止を図る。
- ・歌唱者や出演者に不織布マスクを確実に着用（鼻筋と顔に密着させ着用）するよう要請する。
 - ・歌唱者や出演者の中で1m以上の対人距離を確保することを要請するか、又はパーティション等による仕切りを設置する。
 - ・マイクは都度消毒液（消毒用アルコール等）で清拭する。
 - ・ステージの場所を特定し、客席とステージの距離を2m以上確保するか、又はパーティション等による仕切りを設置する。
 - ・換気は、換気設備の常時稼働や窓又はドアの常時開放を行い、必要に応じてサーキュレーター等を用いて空気の流れを作り、歌唱者や出演者の近くから排気する。HEPAフィルター付き空気清浄機を用いる場合は、歌唱者や出演者の近く且つ換気の空気の流れを妨げない場所に設置する。
 - ・利用者に歓声、声援等を発しないように要請する。

【店舗設備の管理】

〔建築物における衛生的環境の確保に関する法律（以下「建築物衛生法」という。）の対象施設（特定建築物）の場合〕

- 15 建築物衛生法に基づく空気環境の調整に関する基準を満たしているか確認し、満たしていない場合は、入店者数を調整して一人あたりの必要換気量を確保するとともに、換気設備の清掃・整備等の維持管理を適切に行う。

〔建築物衛生法の対象施設（特定建築物）以外の場合〕

- 16 店舗内において、以下のいずれかの方法により適切な換気を実施している。
- ・機械換気（機械換気設備、換気機能を持つ冷暖房設備等）により必要換気量（一人あたり毎時30立方メートル）を確保し換気を行う。換気量が足りない場合は、入店者数を調整して一人あたりの必要換気量を確保するとともに、換気設備の清掃・整備等の維持管理を適切に行う。
 - ・機械換気に加え、二方向の窓又はドアの一部を常時開放する。さらに、可能であれば、サーキュレーターやHEPAフィルター付き空気清浄機等を併用しながら換気を行う。
 - ・機械換気に加え、二方向の窓又はドアを30分に1回以上5分間程度全開する。さらに、可能であれば、サーキュレーターやHEPAフィルター付き空気清浄機等を併用しながら換気を行う。
 - ・機械換気に加え、一方向の窓又はドアの一部を常時開放する。さらに、可能であれば、サーキュレーターやHEPAフィルター付き空気清浄機等を併用しながら換気を行う。
- 17 店舗内において適切な換気が実施されていることを、二酸化炭素濃度測定器（CO₂センサー等）によりおおむね二酸化炭素濃度1000ppm以下に保たれていることによって確認している。超過した場合は16の規定で示した窓又はドアを開放等する、入店者数を調整する、換気設備の清掃・整備等の維持管理を行うなどの方法により追加の措置を講じる。

【従業員の感染予防】

- 18 従業員の出勤時に検温・体調確認を行うとともに、発熱や咳その他風邪症状が認められる場合は、店舗責任者により出勤しないよう呼びかける。
- 19 感染した、もしくは感染疑いのある従業員が出勤しないよう徹底する。
- 20 調理従事者を含め、従業員全員が不織布マスクを着用し、大声での会話や長時間の会話を避けるとともに、就業開始時や他者の接触が多い場所・物品を触れた後、清掃後、トイレ使用後などに適切な手洗い及び手指消毒を行うこと、感染予防策が行われていない店舗の利用を自粛することについて周知徹底する。

【チェックシートの作成・公表】

- 21 手指消毒、食事中以外のマスク着用、座席の間隔の確保、適切な換気などの実施に係るチェックシートを作成し、毎日の実施を記録するとともに店頭に掲示するなどして公表する。

【接待を伴う飲食店等の対応】

- 22 接待を伴う場合は、以下の全てを実施し、身体的距離の確保や飛沫拡散防止を図る。
- ・利用者に、会話時に不織布マスクを着用すること、過度な大きさや頻度の声出し及び身体接触をしないことを要請する。
 - ・従業員に、会話時の不織布マスクの確実な着用（鼻筋と顔に密着させ着用）、過度な大きさや頻度の声出しの禁止及び利用者との対人距離1m以上の確保（又はパーティション等による仕切りの設置）について周知徹底する。
 - ・店舗責任者等が、上記事項が確実に順守されているか定期的に確認するとともに、実施されていない場合は、利用客や従業員に対し声かけによる改善を行う。